rotel
swiss selection

STEAM**POT1412**

U1412CH



- **GEBRAUCHSANWEISUNG**

- MODE D'EMPLOI
- ISTRUZIONI PER L'USO
- INSTRUCTION FOR USE

- **SICHERHEITSHINWEISE**
  - Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

  - Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs-und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

- Lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung sowie alle Etiketten und Warnhinweise, bevor Sie Ihren Dampfgarer in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.
- Heisse Oberflächen nicht berühren. Verwenden Sie Henkel oder Griffe. Verwenden Sie beim Umgang mit heissen Materialien immer Topflappen. Vermeiden Sie stets das Aufsteigen von heissem Dampf aus dem Dampfgarer.
- Greifen Sie während der Dampferzeugung nicht über das Gerät. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn langsam von sich weg heben.
- Verwenden Sie lange Utensilien mit Griff.
- Lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder abnehmen.
- Trennen Sie den Dampfgarer von der Stromversorgung, wenn er nicht benötigt wird oder gereinigt werden soll.
- Vermeiden Sie die Gefahr von elektrischen Schlägen, indem Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf dem Netzkabel liegen. Stecken Sie das Gerät so ein, dass man nicht aus Versehen auf das Kabel steigen oder darüber stolpern kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tischkante hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heissen Gegenständen.
- Geräte mit verschlissenem bzw. beschädigtem Netzkabel oder Stecker bzw. defekte, herunter gefallene oder anderweitig beschädigte Geräte dürfen

nicht in Betrieb genommen werden. Instandsetzung und Reparaturen an dem Gerät dürfen nur von Ihrem Händler oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

- Nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen Gas- oder Elektroofen oder in ein beheiztes Backrohr bzw. ein Mikrowellengerät.
- Gehen Sie besonders vorsichtig mit dem Gerät um, wenn es heisses Wasser oder andere heisse Flüssigkeiten enthält.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Schränken, um Beschädigungen durch den Dampf zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Unterlage und halten Sie es von Wasser fern.
- Verwenden Sie immer eine der Garzeit entsprechende Wassermenge.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht

vom Hersteller des Geräts empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Einsatzzweck.
- Um das Gerät abzuschalten, stellen Sie alle Regler auf "off" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vorsicht - Nutzen Sie zum Garen nur den abnehmbaren Behälter, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu verringern.

• GAREN MIT DEM DAMPFGARER

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Unterlage. Achten Sie auf Abstand von Wänden und Hängeschränken.
  - Befüllen Sie den Wassertank mit kaltem Leitungswasser: für Nahrungsmittel mit einer Garzeit von 13 bis 60 Minuten bis zur Markierung Max. und für Nahrungsmittel mit einer Garzeit von weniger als 13 Minuten bis zur Markierung Min. Den maximalen bzw. minimalen Füllstand erkennen Sie an den erhabenen Markierungen am Wassertank. Die empfohlenen Garzeiten sind in den Gar-Diagrammen bzw. in den Rezepten angegeben. Wenn das Gerät keinen Dampf mehr erzeugt oder die Dampferzeugung vor Ende der Garzeit erheblich abnimmt, ist zusätzliches Wasser in den Tank zu füllen.
  - **HINWEIS:** Geben Sie nur Leitungswasser und kein Salz, Pfeffer, Gewürze, Wein oder sonstige Flüssigkeiten in den Wassertank.
  - Schliessen Sie den Deckel.
  - Schliessen Sie das Gerät an der Steckdose an. Verwenden Sie das Gerät nur mit eingesetztem Behälter und geschlossenem Deckel.
  - Stellen Sie an der Zeitschaltuhr auf die gewünschte Garzeit ein. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Der Dampfgarprozess beginnt in weniger als einer Minute. Kondensation ist während des Betriebs normal.
  - **HINWEIS:** Die Zeitschaltuhr funktioniert auch, wenn das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist. Achten Sie darauf, dass die Kontrollleuchte leuchtet, wenn Sie die Zeitschaltuhr einstellen.
  - **WARNUNG:** Berühren Sie während des Betriebs weder den Sockel noch die Behälter oder den Deckel, da sich diese Teile stark erwärmen. Verwenden Sie bei der Handhabung des Dampfgarers immer Topflappen.
  - Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet die Zeitschaltuhr den Dampfgarer automatisch ab.
  - Wenn Sie das Gerät nicht mehr weiter nutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie einzelne Teile entfernen.
  - Der Dampfgarer darf nicht ohne Wasser betrieben werden.

• LAGERUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern. Bewahren Sie den Dampfgarer an einem trockenen Ort auf, etwa auf einem Tisch, auf einer Theke oder in einem Regal. Wickeln Sie das Netzkabel auf und sichern Sie es mit einem Kabelbinder.
- Abgesehen von der empfohlenen Reinigung sind keine weiteren Pflegearbeiten erforderlich.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Fisch ist gar, wenn das Fleisch weiss ist und bei Berührung mit der Gabel leicht zerfällt.
- Tiefkühlfisch kann auch unaufgetaut gegart werden, wenn er zuvor zerteilt und die Garzeit entsprechend verlängert wird.
- Durch Zugabe von Zitronenschnitzen und Gewürzen lässt sich das Aroma verbessern.

SPEISE	TYP	MENGE	WASSERFÜLLSTAND	GARZEIT
Fisch, Filets	Seezunge Kabeljau, Schellfisch, Forelle	225 g 225 g	Min. Min.	9 – 13 Min. 5 – 13 Min.
Fisch, Steaks mit 2 cm Dicke	Kabeljau, Lachs	4 Steaks	Max.	15 – 18 Min.
Venusmuscheln	Frisch Muscheln für optimalen Dampfdurchgang in mehreren Lagen anordnen. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben.	450 g	Max.	10 – 20 Min.
Hummer, Schwänze	Frisch Fleisch wird nach Abschluss des Garvorgangs weiss. Gegebenenfalls ist die Garzeit zu verlängern.	1 oder 2 Schwänze	Max.	16 – 19 Min.
Miesmuscheln	Frisch Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben.	450 g	Min.	6 – 12 Min.
Austern	Frisch Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben.	6	Max.	10 – 16 Min.
Jakobsmuscheln	Frisch Rühren Sie nach Ablauf der halben Garzeit um. Das Fleisch ist gar, wenn es weiss ist und leicht auseinander fällt.	225 g	Min.	10 – 13 Min.
Shrimps	Frisch Fleisch ist gar, wenn es weiss ist. Gegebenenfalls ist die Garzeit zu verlängern.	225 g	Max.	10 – 15 Min.

- **ENTSORGUNG**
  - Für eine sachgerechte Entsorgung ist das Gerät dem Fachhändler, der Servicestelle oder der Firma Rotel AG zurückzugeben.

Français

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

  - Lire toutes les instructions avant usage.

  - Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le

câble d’alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Lisez toutes les instructions, les étiquettes des produits et les avertissements avant d'utiliser votre cuiseur à vapeur. Conservez ces instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des gants pour four afin de manipuler des matières chaudes. Évitez la vapeur chaude s’échappant du haut du cuiseur à tout moment pendant l'utilisation.
- Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pendant que celui-ci produit de la vapeur. Retirez le couvercle en le soulevant lentement tout en l’éloignant de vous.
- Utilisez des ustensiles à longues poignées.

- Laissez le cuiseur à vapeur refroidir complètement avant de le nettoyer ou le ranger.
- Laissez le cuiseur à vapeur refroidir avant d’y ajouter ou enlever des éléments.
- Lorsque l'appareil n’est pas utilisé et avant le nettoyage, débranchez le cuiseur à vapeur de la prise électrique.
- Afin de prévenir tout risque d’électrocution, n’immergez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autres liquides.
- Il est toujours nécessaire d’exercer une surveillance étroite lorsque l’appareil est utilisé par ou à proximité d’enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne laissez rien reposer sur le cordon d'alimentation. Ne branchez pas le cordon là où on peut marcher ou trébucher dessus. Ne laissez pas le cordon

pendre d’une table, d’un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.

- N’utilisez pas cet appareil ou tout autre appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou effilochée, après des dysfonctionnements, après qu’il soit tombé ou ait été endommagé de quelconque manière. Retournez l'appareil là où vous l’avez acheté ou à un électricien agréé pour l'entretien ou les réparations.
- N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur.
- Ne placez pas l’appareil sur à proximité d'un brûleur à gaz, électrique ou dans un four chaud ou micro-ondes.
- Faîtes extrêmement attention en manipulant l’appareil si celui-ci contient de l’eau ou tout autre liquide chaud.
- Ne faîtes pas fonctionner l’appareil près de murs ou armoires afin de prévenir les dommages causés par la vapeur.

- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane et stable et éloigné de l'eau.
- Utilisez toujours suffisamment d'eau pour le temps de vapeur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Pour débrancher, tournez toutes les fonctions sur « MARCHE » puis retirez la fiche de la prise murale.
- Attention: afin de réduire d'électrocution, cuire uniquement dans le récipient amovible.

- ## CUISINER AVEC LE CUISEUR À VAPEUR

  - Placez l'appareil sur une surface stable, plane et éloignée des murs et des armoires en surplomb.
    - Versez de l'eau froide du robinet dans le réservoir à eau au niveau max pour les aliments nécessitant 13 à 60 minutes ou au niveau minimum pour ceux nécessitant moins de 13 minutes à la vapeur. Les niveaux minimum et maximum sont indiqués par des lignes en relief dans le réservoir d'eau. Reportez-vous aux graphiques vapeur graphiques ou recettes pour les temps de cuisson recommandés. Si l'appareil cesse de produire de la vapeur ou que celle-ci venait à diminuer nettement avant que les aliments soient prêts, ajoutez de l'eau supplémentaire dans le recipient.
    - **REMARQUE:** ne pas ajouter de sel, poivre, assaisonnements, herbes, vin, bouillon ou tout liquide autre que l'eau du robinet dans le réservoir d'eau.
    - Recouvrez avec le couvercle.
    - Branchez à une prise murale. N'utilisez pas l'appareil sans le bol de cuisson et le couvercle en place.
    - Réglez la minuterie sur le temps recommandé. Le voyant rouge s'allume. La cuisson à la vapeur va commencer dans moins d'une minute. La condensation pendant la vapeur est normale.
    - **REMARQUE:** la minuterie fonctionne indépendamment du fait que l'appareil soit branché ou pas à la prise électrique. Assurez-vous que le voyant soit allumé pendant le réglage de la minuterie.
    - **AVERTISSEMENT:** ne touchez pas le socle, le bol à vapeur ou le couvercle pendant l'utilisation car ceux-ci deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants à four en manipulant le cuiseur à vapeur.
    - Une fois la cuisson à la vapeur terminée, la minuterie ARRÊTERA automatiquement le cuiseur à la vapeur.
    - Après avoir terminé avec l'appareil, débranchez le de la prise murale et laissez le refroidir avant d'enlever tout éléments soit-il.
    - N'utilisez pas le cuiseur sans eau.

- ## STOCKAGE ET ENTRETIEN

  - Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Conservez les aliments à cuire à vapeur dans un endroit sec, comme sur une table, un comptoir ou sur une étagère de rangement. Enroulez le cordon électrique dans une bobine et fixez-le à l'aide d'une fixation torsadée.
  - Aucun autre nettoyage de la part de l'utilisateur que celui indiqué ne sera nécessaire.

POISSON ET FRUITS DE MER

- Le poisson est cuit quand il est devenu opaque et se défait facilement à la fourchette.
- Le poisson congelé peut être cuit à la vapeur sans décongélation s'il est séparé avant la cuisson et que le temps de cuisson est prolongé.
- Ajoutez les quartiers de citron et des herbes pendant la cuisson à la vapeur afin d'améliorer le goût.

ALIMENT	TYPE	QUANTITÉ	NIVEAU D'EAU	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR
Poisson, filets	Sole, morue, aiglefin, truite	226 g 226 g	Min Min	9 – 13 min 5 – 10 min
C	Morue, saumon	4 steaks	Max	15 – 18 min
Palourdes	Couches de coquilles fraiches pour un flux de vapeur maximale. La cuisson à la vapeur est terminée lorsque les coquilles sont entièrement ouvertes.	552 g	Max	10 – 20 min
Homard, queues	Frais La chair est opaque une fois la cuisson terminée. Cuire plus longtemps si nécessaire.	1 ou 2 queues	Max	16 – 19 min
Moules	Fraîches La cuisson à la vapeur est terminée lorsque les coquilles sont entièrement ouvertes.	552 g	Min	6 – 12 min
Huîtres	Fraîches La cuisson à la vapeur est terminée lorsque les coquilles sont entièrement ouvertes.	6	Max	10 – 16 min
Escalopes	Fraîches Remuez à mi-temps de la durée de cuisson. La viande opaque et floconneuse une fois la cuisson terminée.	226 g	Min	10 – 13 min
Crevettes	Fraîches La chair opaque une fois cuisson terminée. Cuire plus longtemps si nécessaire.	226 g	Max	10 – 15 min

- **ELIMINATION**
  - A la fin de la phase d'utilisation, la machine doit être remise au détaillant ou à un point de service après-ventre, ou renvoyées directement à Rotel AG, qui se chargera de l'éliminination ou du recyclage.

Italiano

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

  - Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

  - L’utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone e bambini a partire dagli 8 anni con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull’utilizzo dell’apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Lavori di pulizia e manutenzione non vanno affidati a bambini se non dietro supervisione. I bambini non possono giocare con l’apparecchio. Tenere lontano apparecchio e cavo di rete dai bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Prima di utilizzare la vaporiera, leggere tutte le istruzioni, le etichette del prodotto e le avvertenze. Conservare le presenti istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici o le impugnature. Per toccare o manipolare materiali molto caldi usare sempre guanti da forno. Evitare il vapore bollente che fuoriesce dalla sommità della vaporiera quando è in funzione.
- Non passare con parti del corpo sopra l'apparecchio mentre genera vapore. Togliere il coperchio allontanandolo lentamente da sé.
- Usare utensili provvisti di un lungo manico.
- Lasciare raffreddare completamente la vaporiera prima di lavarla o riporla.
- Lasciare raffreddare l'unità prima di montare o rimuovere parti.

- Scollegare la vaporiera dalla presa di corrente quando non è utilizzata e prima di procedere alla pulizia.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina nell'acqua o in altri liquidi.
- Questo o qualsiasi altro apparecchio può essere usato da o alla presenza di bambini esclusivamente con la supervisione di un adulto. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio.
- Non appoggiare mai niente sul cavo di alimentazione. Non collegare il cavo alla presa di corrente in zone in cui può essere accidentalmente calpestato o in cui qualcuno possa inciampare. Il cavo di alimentazione non deve pendere dal bordo del tavolo o del piano di lavoro né entrare a contatto con superfici molto calde.

- Non mettere in funzione questo o qualsiasi apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono logori o danneggiati o in seguito a malfunzionamento, caduta o altro danno che interessi l'apparecchio. Qualora siano necessari interventi di assistenza o riparazione, portare l'apparecchio dove è stato acquistato o consegnarlo al proprio elettricista di fiducia.
- Non usare all'aperto.
- Non appoggiare sopra o in prossimità di un bruciatore a gas o elettrico né dentro un forno o microonde caldo.
- Prestare molta attenzione quando si muove l'apparecchio perché contiene acqua bollente o altri liquidi bollenti.
- Non azionare mai l'apparecchio in prossimità di muri o armadietti, il vapore potrebbe danneggiarli.

- Usare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana e stabile, lontano dall'acqua.
- Usare sempre una quantità d'acqua sufficiente per il tempo di cottura al vapore impostato.
- L'utilizzo di accessori o pezzi non raccomandati dal costruttore può causare lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli previsti.
- Prima di scollegare l'apparecchio impostare i comandi su “off”, quindi staccare la spina dalla presa a muro.
- **ATTENZIONE** – al fine di limitare il rischio di scosse elettriche, per cuocere utilizzare solo il contenitore asportabile.

- ## CUOCERE CON LA VAPORIERA

  - Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, lontano da pareti e pensili soprastanti.
    - Versare acqua fredda di rubinetto nella vaschetta fino al livello Max. per gli alimenti che richiedono un tempo di cottura di 13 - 60 minuti o al livello Min. per alimenti che richiedono meno di 13 minuti. I livelli Min. e Max. sono contrassegnati da marcature (linee) nella vaschetta per l'acqua. Per i tempi di cottura consigliati consultare le ricette o le tabelle dei tempi per la cottura al vapore. Se l'apparecchio smette di produrre vapore o in caso di significativa diminuzione del vapore prima che l'alimento sia cotto, aggiungere altra acqua nell'apposita vaschetta.
    - **NOTA:** nella vaschetta per l'acqua non aggiungere sale, pepe, condimenti, erbe o spezie, vino, brodo o altri liquidi diversi dall'acqua del rubinetto.
    - Coprire col coperchio.
    - Inserire la spina nella presa a muro. Non azionare l'apparecchio se il contenitore per la cottura al vapore e il coperchio non sono correttamente posizionati
    - Impostare il timer sul tempo consigliato. La luce rossa dell'indicatore si accende. La produzione di vapore inizierà in meno di un minuto. La formazione di condensa durante il funzionamento è normale.
    - **NOTA:** Il timer funziona anche se la spina dell'apparecchio non è inserita nella presa di corrente. Quando si imposta il timer accertarsi che la spia dell'indicatore sia accesa.
    - **AVVERTIMENTO:** non toccare la base, i contenitori o il coperchio mentre la vaporiera è in funzione, poiché potrebbero essere molto caldi. Per manipolare la vaporiera usare sempre un guanto da forno.
    - Quando la cottura al vapore è completata, il timer spegnerà automaticamente la vaporiera (OFF).
    - Quando avrete finito di usare l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa a parete e lasciare raffreddare completamente la vaporiera prima di rimuovere qualsiasi pezzo.
    - Non usare la vaporiera senza acqua.

- ## CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

  - Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo. Conservare la vaporiera in un luogo asciutto, ad esempio su un tavolo o sul piano di lavoro oppure dentro un pensile. Avvolgere il cavo di alimentazione fissandolo con una fascetta.
  - Oltre alla pulizia raccomandata non sono richiesti altri provvedimenti di cura o manutenzione da parte dell'utilizzatore.

• PESCE E FRUTTI DI MARE

- Il pesce è cotto quando è opaco e risulta friabile se si inserisce una forchetta.
- Per cuocere al vapore il pesce congelato senza scongelarlo, prima della cottura separare i singoli pezzi e allungare il tempo di cottura.
- Per ottenere un sapore più gustoso, aggiungere spicchi di limone e erbe o spezie.

ALIMENTO	TIPO	QUANTITA'	LIVELLO DELL'ACQUA	TEMPO DI COTTURA AL VAPORE
Pesce, filetti	Sogliola Merluzzo, eglefino, trota	225 g. 225 g.	Min Min	9 – 13 min 5 – 10 min
Pesce, trancio spessore ca. 2 cm	Merluzzo, salmone	4 tranci	Max	15 – 18 min
Vongole	Fresche Disporre le vongole su più strati in modo da garantire una circolazione ottimale del vapore. La cottura al vapore è ultimata quando i gusci sono completamente aperti.	450 g	Max	10 – 20 min
Aragosta, code	Fresche Sono cotte quando la carne è opaca. Se necessario, prolungare la cottura.	1 o 2 code	Max	16 – 19 min
Cozze	Fresche La cottura al vapore è ultimata quando i gusci sono completamente aperti.	450 g	Min	6 – 12 min
Ostriche	Fresche La cottura al vapore è ultimata quando i gusci sono completamente aperti.	6	Max	10 – 16 min
Capesante	Fresche Rimestare a metà tempo di cottura. Sono cotte quando la carne è opaca e friabile.	225 g.	Min	10 – 13 min
Gamberi	Freschi Sono cotti quanto la carne è opaca. Se necessario, prolungare la cottura.	225 g.	Max	10 – 15 min

• SMALTIMENTO

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.

English

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

  - Read all instructions before using.

  - Children aged 8 years or over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, lack of experience or knowledge may only use the appliance if they are supervised by a person who is responsible for their safety or if they have been shown how to use the appliance safely and they have understood the risks inherent in its use. Cleaning and maintenance tasks may not be carried out by children without supervision. Children may not play with the appliance. Keep appliance and flex out of reach of children under 8 years.

- Read all instructions, product labels and warnings before using your Food Steamer. Save these instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven-mitts when handling hot materials. Avoid hot steam rising from top of Steamer at all times when in use.
- Do not reach over appliance while it is generating steam. Remove lid by lifting slowly away from you.
- Use long handled utensils. Allow the Food Steamer to cool completely before washing or storing.
- Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
- When unit is not in use and before cleaning, unplug the Food Steamer from the electrical outlet.

- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance, cord, or plug in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children. Do not let children to play with this appliance.
- Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where it may be walked on or accidentally tripped over. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to the place of purchase or to your licensed electrician for servicing or repairs.
- Do not use outdoors.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven or microwave.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot water or any other hot liquids.
- Do not operate appliance near walls or cabinets to prevent damage from steam.
- Use the appliance on a level, stable work surface away from water. Always use sufficient water for steaming time.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- **Caution**: To reduce risk of electric shock, cook only in removable container.

• COOKING WITH YOUR FOOD STEAMER

- Place the appliance on a stable, level surface away from walls and overhanging cupboards.
  - Pour cold tap water into Water Reservoir to Max level for foods requiring 13 to 60 minutes steaming time, or Min level for food requiring less than 13 minutes. Min and Max levels are indicated by raised lines in the Water Reservoir. Refer to Steaming Charts or Recipes for recommended cooking times. If the appliance stops producing steam, or there is a noticeable reduction in steam before food is ready, add extra water to the basin.
  - **NOTE:** Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, stock or any liquid other than tap water to the Water Reservoir.
  - Cover with lid.
  - Plug into wall outlet. Do not operate the appliance without the Steaming Bowl and lid in place.
  - Set timer for the recommended time. The Indicator Red Light will light up. Steaming will begin in less than a minute. Condensation during steaming is normal.
  - **NOTE:** The timer operates regardless of whether the unit is plugged into the electrical outlet or not. Be sure the indicator light is on when setting the timer.
  - **WARNING:** During use do not touch the base, steamer bowls, or lid as they get very hot. Always use oven mitts when handling the steamer.
  - When steaming is complete, the timer will turn the steamer OFF automatically.
  - When you have finished using the appliance, unplug from the wall socket and leave to cool completely before removing any parts.
  - Do not use the cooker without water.

• STORAGE AND MAINTENANCE

- Allow appliances to cool completely before storing. Store Food Steamer in a dry location such as on a table top or counter top, or in a cupboard shelf. Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener.
- Other than the recommended cleaning no further user maintenance should be necessary.

• FISH AND SEAFOOD

- Fish is done cooking when it is opaque and flakes easily with a fork.
- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended.

- Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavor.

FOOD	TYPE	QUANTITY	WATER LEVEL	STEAMING TIME
Fish, Fillets	Sole Cod, Haddock, Trout	½ lb ½ lb	Min Min	9 – 13 min 5 – 10 min
Fish, ¾ inch thick steaks	Cod, Salmon	4 steaks	Max	15 – 18 min
Clams	Fresh Layer shells for maximum steam flow. Steaming is done when shells are completely open.	1 lb	Max	10 – 20 min
Lobster, Tails	Fresh Meat will be opaque when done. Cook longer if necessary.	1 or 2 tails	Max	16 – 19 min
Mussels	Fresh Steaming is done when shells completely open.	1 lb	Min	6 – 12 min
Oysters	Fresh Steaming is done when shells completely open.	6	Max	10 – 16 min
Scallops	Fresh Stir halfway through steam time. Meat opaque and flaky when done.	½ lb	Min	10 – 13 min
Shrimps	Fresh Meat will be opaque when done. Cook longer if necessary.	½ lb	Max	10 – 15 min

• DISPOSAL

- For proper disposal, the unit is to return to the dealer, the service agent or the company Rotel AG.

D / F / I / E

- **2 JAHRE GARANTIE**

- 2 ANNÉE DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 YEARS WARRANTY

  - Garantieverpflichtung
    Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

  - Obligation de garantie
    Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée. Nous éliminons toutes les défectuosités du à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix. La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'ache-teur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

  - Impegno di garanzia
    Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse gua-stato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

  - Warranty commitment
    We commit ourselves to repairing this device for free provided it has been handled properly and a failure has occured within the period of warranty. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The warranty will be performed by repair or replacement of defective parts at our discretion. A warranty does not cover damage due to parts worn-off and damage and defects that occur due to improper usage, treatment or maintenance (particularly calcification and commercial use). A warranty will only be granted if the warranty card showing the date of purchase, dealer's stamp and signature or the purchase receipt together with the device is sent to the relevant service station (see address below). Returns are to be made in the original package. Transport costs will be borne by the purchaser. Please do not forget to state your address and, should the error not be obvious, include an explanation together with your parcel.

Servicestation:
Service après-vente: Rotel AG
Servizio Assistenza: Parkstrasse 43 Telefon 062 787 77 00
Service station: 5012 Schönenwerd E-mail: office@rotel.ch